Tomatenrisotto

von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

* 10 Liter Öl	erhitzen
2.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
90 g Tomatenpuree	
300 g gehackte Tomaten	mitdünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
200 g Parmesan	
30 g Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*